

Aromas de la India

Aperitivos



Indian Combo 16,00

Pollo pakora, cebolla bhaji, pollo tikka y verdura pakora.

Samosa de verdura 🌱 o pollo (3uds) 8,00

Pollo Pakora 7,50 🌱

Cebolla Bhaji 5,00 🌱

Papadum (4uds) 3,50 🌱

Pan Naan

Naan 4,00 🌱

Con queso 5,00

Peshwari naan 7,00

Con coco, almendra y pistacho.

Con ajo 4,50

Con chile 4,50



Tandoori

Pollo Tandoori 16,00

Marinado con yogur, lima, ajo y jengibre.

Pollo Tikka 14,00

Cordero Tikka 17,00

Arroces

Basmati 3,50 🌱

Pilaw 3,50 🌱

Curris vegetales



Veggie Mix 14,00 🌱

Zanahoria, berenjena, judía verde, guisante y patatas.

Palak Paneer 14,00 🌱

Espinaca y queso fresco.

Tarka Dal (Dahl/lentejas) 14,00 🌱

Thali

Thali 21,00

Curry veggie, curry pollo, raita, arroz pilaw, arroz basmati, ensalada de cebolla, pan naan y mango lassi



Currís

Elige:

Pollo 16,00

Cordero 17,00

Gambas 18,50

Verdura 14,00 🌱

Combínalo con curry:

- La Cantina:** Sencillo, suave, sabroso y muy aromático con cebolla, salsa de tomate natural, garam masala, comino, clavo, cilantro y jengibre. 🌱
- Tikka Masala:** Se elabora a base de especias aromáticas (masala) y tomate. 🌱
- Korma:** De sabor suave que se elabora con leche de coco, frutos secos y salsa de yogur.
- Makhani:** 🌶️ Salsa de curry ligada con nata y mantequilla.
- Dhansak:** 🌶️ Verduras y lentejas cocinadas en una fragante mezcla de especias.
- Rogan Josh:** 🌶️ Muy aromático con tomate y jengibre. 🌱
- Jalfrezi:** 🌶️🌶️ Elaborado a base de verduras, marinadas y cocinadas en especias.
- Chilli:** 🌶️🌶️🌶️ Sabroso curry con salsa de chile rojo, tomate, cebolla y pimienta. 🌱
- Madrás:** 🌶️🌶️🌶️ Especies tostadas y chiles dan como resultado una sedosa y picante salsa de color cobrizo. 🌱
- Vindaloo:** 🌶️🌶️🌶️🌶️ Denominado, a veces, como el rey de los currys por su extrema patata, vinagre y azafrán. 🌱



Biryani



Arroz basmati con azafrán, cardámomo, tomate, jengibre y otras especias (madrás)

Biryani 🌶️🌶️🌶️ de:

Pollo 16,00

Cordero 17,00

Gambas 18,50

Verdura 14,00 🌱